Sceaux - Meudon – Paris – Antony – Palaiseau
Vos Évènements signés
L'Étoile du Berger
L'étoile du berger
Franck Debieu

Nos PÂTISSERIES

La Tarte Abricot-Pistache

Pâte feuilletée viennoise,
crème pâtissière à la pistache et abricot en sirop.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque /Suffites

L'Éclair au chocolat

Pâte à choux garnie d'une crème pâtissière au chocolat.
Le dessert est accompagné d'un glaçage au chocolat.
Son petit plus : la barre de chocolat craquante au cœur.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

L'Éclair au café

Pâte à choux garnie d'une crème pâtissière au café.
Le dessert est accompagné d'un glaçage au café.
Son petit plus : la barre de chocolat craquante au cœur.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

L'Éclair aux fruits

Pâte à choux garnie d'une crème fouettée.
Le dessert est accompagné d'une crème pâtissière
Accompagné de fruits.
Son petit plus : Un compoté de fruits rouges à l'intérieur.
Période : Printemps/été
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement.
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

La Tarte Citron

Un sablé breton accompagné de sa crème citron
aux zestes confits maison.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Le Tanzanie

Le Gâteau idéal pour les amoureux de chocolat.
Biscuit pain de gêne au chocolat (Tanzanie 75%),
croustillant feuillantine praliné, mousse chocolat (Tanzanie 75%),
glaçage chocolat noir et rose des sablés
ainsi qu'un praliné croustillant au fond.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque /Soja

La Tarte fine aux Pommes

Pommes cuites goût caramel au chaudron
avec une pâte feuilletée viennoise.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

La Tarte aux Fraises

Dessert sur un biscuit de pâte sucrée avec une
crème pâtissière et un compotée de fraises à l'intérieur.
Période : Printemps/été
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)
Allergènes : : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

Le Pralin Brest

Grand classique de la pâtisserie, notre version du Paris Brest revisité
en un choux craquelin avec un insert praliné, une crème
gourmande au praliné et des éclats de noisettes françaises
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

Tous nos Gâteaux peuvent être commander de 4 à plus de 100 personnes

Le Mille-Feuille

Délicieuse pâte feuilletée caramélisée
et crème légère à la vanille.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

L'Entremet Fraicheur Exotique

Saveur Mangue-Passion. Dessert léger et fruité.
Mousse légère à la vanille, compoté de fruits exotiques,
Biscuit pain de gênes.
Période : Printemps/été
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)
Allergènes : Gluten/ Œuf/ Lait

La Tarte aux Framboises

Dessert sur un biscuit de pâte sucrée avec une crème pâtissière.
Elle est fournie par de multiples framboises
et saupoudrée de sucre glace.
Période : Toute l'Année
Allergènes : : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

La Tarte aux figues

Tarte sablée avec fond en amande douce,
crème légère vanille, compotée et figues rôties
Période : Toute l'Année ou *sous réserve* d'approvisionnement
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

Le Finger

Une barre de chocolat avec ganache et glaçage chocolat.
Accompagné d'un fond croustillant spéculoos.
Un dessert pour les gourmands et fans de chocolat.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque /Soja

Le Fraisier

Génoise, crème pâtissière accompagnée de fraises.
Fond praliné maison. Ce dessert est unique.
Période : Printemps/été
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

La Tarte Fraicheur

Dessert sur pâte sablée avec un insert crème citron
accompagné de fruits rouges.
Période : Printemps/ été
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

L'entremet Pistache Framboise

Gâteau pâte de financier pistache
avec une compote de framboises.
Extérieur en chocolat blanc.
Période : Printemps/été
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

Le Cheese Cake

Saveur Fruits-Rouges ou Exotique.
Spéculoos croustillant dans le fond.
Peut se vendre en entier sur Commande.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Soja

La Guayaquil

Une tarte entièrement au chocolat.
Une pâte sablée au chocolat,
avec une ganache chocolat ainsi qu'un glaçage chocolat.
Période : Toute l'Année
Allergènes : : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

La Flan Nature

Pâte feuilletée maison. Appareil à flan vanille.
Saveur Vanille Bourbon.
Peut se vendre en entier sur Commande.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Le Flan au fruit

Pâte feuilletée maison.
Appareil à flan vanille. Accompagné de poire.
Peut se vendre en entier sur Commande.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Tous nos Gâteaux peuvent être commander de 4 à plus de 100 personnes

Le Fondant au chocolat

Gâteau au chocolat.
Chocolat de caractère d'origine SAOTHOME.
Se déguste encore mieux chaud.
Peut se vendre en entier sur Commande.
Période : Toute l'Année
Allergènes : : Gluten /Œuf /Lait

La Pistache Griotte

Pâte à tarte, appareil aux amandes et à la pistache, griottes.
Peut se vendre en entier sur Commande.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

La Tarte Normande

Une tarte composée de crème fraiche ainsi que de crème pâtissière.
Celle-ci est accompagnée de morceaux de pommes.
Peut se vendre en entier sur Commande.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Le Framboisier

Génoise, crème pâtissière accompagnée de framboises.
Fond praliné maison. Ce dessert est unique.
Période : Printemps/été
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

Le Clafoutis

Crème fraiche et morceaux de pommes
Période : Toute l'Année ou *sous réserve* d'approvisionnement
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

La Tarte aux Poires

Pâte feuilleté, crème d'amandes, crème pâtissière,
Poire pochée vin chaud
Période : Automne/hiver
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

Le Cake Chocolat Orange

Gâteau au chocolat, grand Marnier cuit plus
quartier d'orange confit.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten/ Œuf/ Lait/ Fruit à coque (noisettes)/ Sulfite (trace)

La Charlotte aux fruits rouges

Biscuits cuillère, croustillant amandes, bavaroise vanille,
compote de fruits rouges décorée de fruits rouges.
Période : Printemps/été
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

Le Tiramisu Cassis

Mousse mascarpone, compotée coulis cassis et fond biscuit moelleux.
Période : Automne/Printemps
(Hors saison : Commande sous réserve d'approvisionnement)
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

Le Saint-Honoré

Pâte sablée, brisure de nougatine, crème diplomate et
choux glacés au caramel
Période : Selon la période ou *Commande sous réserve* d'approvisionnement
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

La Tarte Chouchou

Fond en tarte sablée, crème diplomate vanille, choux garnis
et coulure chocolat
Période : Selon la période ou *Commande sous réserve* d'approvisionnement
Allergènes : Gluten /Œuf / Lait

Le Cake Citron

Gâteau au citron et zestes de citron.
Période : Toute l'Année
Allergènes : Gluten/ Œuf/ Lait/ Sulfite

Le Macaron du Weekend

Selon la suggestion du chef
Période : *Disponible selon la saisonnalité et approvisionnement*
Allergènes : Gluten/ Œuf/ Lait/ Sulfite

Tous nos Gâteaux peuvent être commander de 4 à plus de 100 personnes

Nos GOURMANDISES

Le Plateau de P'tits Choux

Chocolat/Café/Praliné
12 Pièces
Période : Toute l'Année sur commande
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Coffret Macarons

12 Pièces
Chocolat / café / Citron / Fruits-rouges / Vanille
Période : Toute l'Année sur commande
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Le Plateau de Fours Sucrés

Assortiment de mignardises – mini pâtisseries
12 Pièces
Période : Toute l'Année sur commande
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Nos CROQUEMBOUCHES

Le Tradition

A partir de 15 personnes

4 Choux par personnes
Parfum Vanille
Inscription de votre choix

Le Gourmand

A partir de 15 personnes

4 Choux par personnes
Plusieurs choix de Parfums :
Chocolat, Café, Vanille, Pistache, Grand-Marnier, Vieux Rhum
Inscription de votre choix

Le Berceau

A partir de 15 personnes

4 Choux par pers
Plusieurs choix de Parfums :
Chocolat, Café, Vanille, Pistache, Grand-Marnier, Vieux Rhum
Inscription de votre choix

La Chapelle

A partir de 15 personnes

4 Choux par personnes
Plusieurs choix de Parfums :
Chocolat, Café, Vanille, Pistache, Grand-Marnier, Vieux Rhum
Inscription de votre choix

La Célébration

A partir de 20 personnes

4 Choux par personnes
+ Tartes à la base représentant les jardins à la française
Plusieurs choix de Parfums :
Chocolat, Café, Vanille, Pistache, Grand-Marnier, Vieux Rhum
Inscription de votre choix

Pour 60 choux : 2 Roses/fleurs en sucre inclus - Pour 80 choux : 3 Roses/fleurs en sucre inclus
En supplément : Rose/Fleur en sucre - Figurine mariage - Communion Fille/Garçon - Nourrisson Fille/Garçon

MERCI DE METTRE LE MAXIMUM D'INFORMATION POUR LA PREPARATION DE COMMANDE

Le TRAITEUR

LE PAIN SURPRISE

Rosette de Lyon
Chèvre/Noix
Saumon Fumé Norvégien
Jambon de Serrano
Selon la suggestion du moment
La liste peut varier selon la saisonnalité et approvisionnement
36 pièces

LES FOURS SALES

Selon la suggestion du moment
La liste peut varier selon la saisonnalité et approvisionnement
Mini quiche
Croque-monsieur
Feuilleté saucisse
Torsade fromage
Mini Pizza
Roulé saumon
Croustade tomate chèvre
Roulé tapenade
Au kg

LE PLATEAU DE NAVETTES

Jambon Serrano, Saumon Fumé.
Tomates, Mozzarella Pesto,
Thons, Poulet au Curry…
Et autres : Selon la suggestion du chef
La liste peut varier selon la saisonnalité et approvisionnement
12 pièces

Le Plateau Tradition du **Fromager** et sa Tourte du Grenier

Fromages affinés par un Maître Fromager pour 10 personnes
A commander 48 heures à l'avance avant 11h

10 personnes (Prix exact sur Devis)
Autres tailles sur demande

A accompagner aussi d'un assortiment de pains aux figues cranberries, noix, amandes noisette, abricots raisins…

Le Plateau de **Charcuterie Canaille**

(Assortiment composé de Lomo, Morcilla, Chorizo, Pata Negra, Jambon Ibérique…)
A sublimer avec du pain
A commander 48 heures à l'avance avant 11h

10 personnes (Prix exact sur Devis)
Autres tailles sur demande

Le Plateau de **Charcuterie Ibérique** et sa Tourte de Grenier

Assortiment composé de Lomo, Morcilla, Chorizo, Pata Negra, Jambon Ibérique…
A sublimer avec du pain
A commander 48 heures à l'avance avant 11h

10 personnes (Prix exact sur Devis)
Autres tailles sur demande

Les **Quiches** à Partager

Conviviales 6/8 pers.
Lorraine, végétarienne, poivrons chorizo et saumon, thon et autres

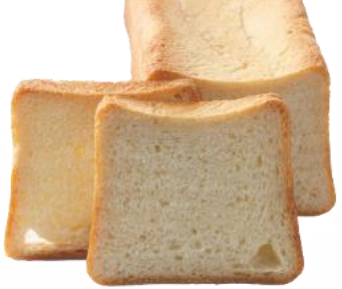
Les Belles **Salades** individuelles

Salade composée en saladier individuel, accompagnée de son petit pain
Salade Façon Grecque, Salade Florentine, Salade Ecossaise…
La salade individuelle

Le **Panier du Potager**

Bouchées de crudités cocktail accompagnées de leurs sauces
A commander 48 heures à l'avance avant 11h
Le Panier de 3 Kg

Nos VIENNOISERIES



Les Classiques et Mini Viennoiseries
Pain aux raisins / pain au chocolat / croissant
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Le Chausson aux Pommes
Le chausson aux pommes signé l'Étoile du Berger.
À base de compote maison à la cannelle ainsi que de morceaux de pommes.
C'est la viennoiserie originale et favorite de notre Boulangerie
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Les Ecoliers
Viennoise classique Nature ou pépite de chocolat. Moelleuse et tendre
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Le Plié au chocolat
Une viennoiserie garnie d'une crème pâtissière.
Complétée de pépite de chocolat, elle est parfaite pour les gourmands
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

La Briochette
Petite brioche individuelle.
Elles sont moelleuses et légères. Avec ou sans sucres
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Le Palmier
Délicieux biscuit feuilleté et croustillant.
Parfait pour le goûter ou avec un café
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

La Brioche Parisienne
Grand Classique de la viennoiserie française.
Cette brioche est parfaite pour le petit déjeuner ou le goûter
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Les Bressanes
Viennoiserie pur beurre à base de sucre ou crème fraiche.
Elle peut être accompagnée d'une demi-poire en sirop.
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Le Moelleux du Parc
Appareil financier au chocolat avec des éclats de noisettes
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

Le Financier Pistache Framboise
Appareil financier saveur Pistache et Framboise
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

Le Pain Brioché
Un pain brioché parfait pour le petit déjeuner,
pour des tartines ou au goûter.
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Le Pain de Mie
Pain de mie maison. Mie légère et moelleuse.
Parfait pour le petit déjeuner, les tartines,
croques-monsieur et sandwichs
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Le Brownie
Chocolat avec des noix
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

Le Cookie
Tout chocolat / Pépites de chocolat / Cranberry-Noisettes
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait /Fruit à coque

La Brioche du Weekend
A l'appréciation de notre chef
Disponible uniquement le weekend
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait + se renseigner

Le Bichon Citron
Pâte feuilletée caramélisée et crème citron
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Nos PAINS *Artisan-boulanger, nous sommes spécialisés dans les pains au LEVAIN NATUREL*

A base de Farine Biologique

Le Saint-Père
Pain entièrement pétri à la main.
Farine de froment bio L'Étoile du Berger rigoureusement sélectionnée et un levain Maison à base de miel pour activer sa fermentation.
Pain signature de Monsieur Franck Debieu.
Allergène : Gluten

Le Petit Épeautre
Farine de petit épeautre et graines de lin.
Riche en Oméga 3, il réduit le mauvais cholestérol et prévient des maladies cardio-vasculaires.
Il est plus riche que le blé en protéines, magnésium, zinc, fer et cuivre.
Parfait pour les intolérants au Gluten.
Allergène : Gluten

Le Germain
Farine de seigle biologique, multi-céréales et graines de Sarrasin.
Levain naturel Maison au miel de fleurs.
Pain de caractère, rustique, franc et nourrissant. Arômes de blé coupé et de café doux.
Allergène : Gluten

Le Kamut
Farine de Kamut/Khorasan, blé très ancien ce qui apporte un pain plus riche en protéines et minéraux.
Grâce à sa teneur élevée en lipides, on l'appelle le pain riche en énergie.
C'est un complément précieux à l'alimentation.
Au goût de pains d'épices et de Noisettes, celui-ci a une mie assez compacte.
Nous recommandons ce pain pour les intolérants au gluten pour sa faible teneur en gluten.
Allergène : Gluten

Le Pain Complet
100% fait maison ! La farine de ce pain est obtenue dans notre moulin sur meule de pierre pour conserver tous les arômes et les bienfaits de la céréale.
Riche en fibre, en minéraux et en protéine, le pain complet a un faible indice glycémique, c'est un vrai allié pour les régimes spéciaux.
Allergène : Gluten

...

Toutes nos Farines sont issues de blé Français

La Flûte du Berger
Farine de froment L'Étoile du Berger CRC© Label Rouge
et levain naturel Maison. La tradition croustillante et légère.
Existe aussi en version BUCHE ou CEREALES.
Allergène : Gluten

La Tourte de Grenier
Farine de meule CRC© Label Rouge et levain naturel Maison.
C'est notre Pain de campagne classique.
Pain Semi-complet, on retrouve 80% du grain de blé.
36 heures minimum de fermentation pour donner de la « graisseur » de sa mie.
Tanin douceâtre et acidulé avec une fin de bouche raisiné.
Allergène : Gluten

Le Pain du Roi
Farine de froment CRC© Label Rouge et levain naturel Maison.
C'est le pain du gourmand tout comme celui du sportif.
Pain très complet grâce à son mélange de fruits secs (abricots et raisins) et ses graines (amandes et noisettes).
Allergènes : Gluten/Fruit à coque

...

Nous avons également d'autres choix de pains…

Les CHOCOLATS

Les GOURMANDISES

Les Emblématiques de L'Étoile du Berger

Les Coffrets de Mendiants et d'Aiguillettes

Les douceurs du terroir sublimées par un chocolat d'exception…
De subtiles oranges et citrons confits de Corse.
Des Mendiants garnis de fruits secs d'exception,
Comme la noisette du village de Cancon, près d'Agen…

Taille 1 220 gr
Taille 2 350 gr

Le Plateau de Gourmandises

Découvrez les gourmandises sélectionnées
Par notre Chef Chocolatier.

Le Plateau 900 gr

Le CHOCOLAT AU MARTEAU

Morceaux de Noix croquant

Les TUILES GOURMANDES

Fines, légères, croquantes et juste… craquantes

Tuiles au chocolat et éclats de fruits secs

Le Coffret 120 gr

Les GÂTEAUX SECS

Les DIAMANTS

Nos sablés signés l'Etoile du Berger
Vanille ou Chocolat
Idéal pour offrir, pour accompagner le café/thé…

Les TUILES AMANDES

Les MINI-FINANCIERS

Nature, Chocolat ou Pistache
Parfait pour offrir ou pour les petites faims
Allergènes : Gluten /Œuf /Lait

Les GLACES

Format : ½ Litres ou 2.5 Litres

Les Crèmes Glacées

Chocolat, Vanille, Pistache, Café
Allergène : Lait

Les Sorbets Plein fruits

Pêche de Vigne, Citron, Fraise, Framboise, Cassis, Fruits exotique,
Noix de coco, Abricot orange mandarine

Vous êtes un particulier ?

Nos boutiques sont à votre écoute tous les jours

6 rue du docteur Berger – 92330 Sceaux – 01 46 60 57 56 – pas de jour de fermeture
21 rue Marcel Allégot - 92190 Meudon – 01 46 26 80 36 – fermé le mardi
54 rue Saint Placide – 75006 Paris – 09 80 72 84 79 – fermé le dimanche et jours fériés
27 Rue Friant – 75014 Paris 01 45 45 21 54 – fermé le mardi
15 Rue du Marché – 92160 Antony – 01 85 41 14 98 – fermé le lundi
6 Rue Ambroise Croizat – 91120 Palaiseau – 01 85 41 14 83 – fermé samedi/dimanche

Vous êtes une entreprise, collectivité, agence… ?

Les services commercial et logistique sont à votre disposition du lundi au vendredi de 8h30 à 18h.
Nous sommes également disponibles pour toutes demandes de livraison.

commercial@letoileduberger.fr

letoileduberger_franckdebieu

L'ETOILE DU BERGER
Produits savoureux et originaux

www.letoileduberger.fr

L'étoile du berger®
Franck Debieu

L'étoile du berger
Franck Debieu
Sceaux - Meudon – Paris – Antony – Palaiseau